

# **Gourmet & Vinsmagning - få ledige pladser**

**Det er helt vildt.  
Gourmet og vinsmagning  
torsdag den 01.11.2018 kl.  
18,00**

Nu er det snart jagtsæson og derfor har vi valgt, at efterårets gourmet-vinsmagning skal være med vildt.

Peter Boisen har fundet nogen spændende vine frem, som passer lige til de vildtretter som køkkenet har sammensat.

Vi har igennem snart 10 år haft en gourmet-vinsmagning i efteråret og en i 1. kvartal. I år var det tæt på ikke at lykkes.

Vi havde simpelthen ingen fredage ledige. Men vi havde det ikke godt med at skulle springe et så populært arrangement over, så derfor holder vi det denne gang en torsdag.

Til gengæld kan jeg godt love, at det er et virkelig spændende program som Peter Boisen fra Kjær & Sommerfeldt har fået sat sammen og vi kommer lidt rundt i hele vinverden.

Aftenens program består af

## **MENU OG VINE**

### **Starter:**

**Smørstegt toast med andelevermousse og**

**Portvinssky samt vildanderilette  
Maison Albert Sounit, Crémant de  
Bourgogne- Châtaignier Brut, Rosé,  
Frankrig**

**Forret:**

**Kammusling i vildt consommè med spinat og  
Carl Johan svampe  
M. Chapoutier, Viognier de L`Ardèche,  
Rhône 2016, Frankrig**

**Mellemret:**

**Røget fasanbryst med variation af tomat  
og bær i kørvelcreme.  
Clos Henri, Pinot Noir, Marlborough 2015,  
New Zealand**

**Hovedret:**

**Kron dyr filet med Parma, kartoffel-  
selleripurè, ragoutsauce, kantareller og  
rosenkål  
Stag's Leap Wine Cellars, Hands of Time –  
Red Blend, Californien, Napa Valley 2015,  
USA**

**Ost:**

**Udvalgte oste, med sylt og sprødt  
Warre's, Otima Colheita, Douro 2006,**

## **Portugal**

### **Dessert:**

**Æblekage med marcipan og saltkaramel.**

**Domdechant Wernersches Weingut,  
Hochheimer Riesling – Spätlese, Rheingau  
2014, Tyskland**

**Til slut servers der kaffe.**

**Pris per person for menu, vine og kaffe  
kun 750,00 kr.**

**Som vi plejer kan vi tilbyde overnatning  
til en yderst favorabel pris. 700,00 kr.  
incl. morgenmad. Prisen er uanset om det  
er et dobbelt eller enkeltværelse.**

**På gensyn på Bromølle Kro –Slagelsevej 78  
– 4450 Jyderup**

**Bordbestilling på: 58250090 eller  
mail@bromoelle-kro.dk**

**P.S Husk vi har kun 60 pladser så hurtig reservation tilrådes.**